编辑：罗美源



地址：面香村 Noodle Village
No.8G, Jalan Puteri 1/1, Bandar Puteri, 47100 Puchong, Selangor.(和公主城 Giant 同街，CIMB Bank 隔壁，面向大路)
电话：03-8061 8760，012-203 9311（林暐航）
营业时间：12pm-10pm（每逢星期一休息）

蒲种公主城“面香村”，于6月10日(星期二)举行全天义卖，并将该日所筹获义款，援助四川地震灾民，贡献一份心意。敬请热心人士，踊跃乐捐。

老觉得吉隆坡的蒲种“面香村”的板面最好吃。

东家林暐航，个性爽朗，有客前来，连罕世茶种“北斗一号”也拿出奉客，多亲切呀！

出来迎接，是合伙人黄淑芬。一眼就认得是小S。接触后，才知弄错，以她凡事求好的性格，店名是愈做愈响亮。

堂中风雅，座位有限，但在租金昂贵的雪隆，有生意，说明价钱相宜，面食佳，回头客多。

先祭肚，才喝茶，是不是比神仙懂享受？

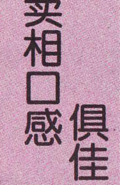
蒲种面香村的面

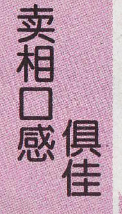
亲切服务凡事求好



■（左）林暐航借义卖，为四川灾民呈献一份心意。







1 蓝花叉烧板面
2 希望读者能响应面香村的筹款义卖。
3 啰汁板面
4 三菇咸肉板面
5 香咖喱鸡板面

卖相口感俱佳

“啰汁板面”是生招牌，不管是肉碎、肉片、炸江鱼仔、香菇，样样都下足。

直直的，真如粿条，机器压出，嚼态好过面粉糕，卤汁又厚，是叫一碗做一碗的手工。能吃到莲姐擀出的面粉团，是福气。

“三菇咸肉板面”是用八角、肉桂等香料煮好汁，淋在幼板面，不输药材汤，也为肉增添了拌味，金针菇、鲍鱼菇、冬菇、饱食汁后，名副其实会爆浆，先吸干，就不会这么容易被烫伤。

“香咖喱鸡板面”，汤呈嫩青，加了马铃薯和鸡肉，筷子一搅，沉底的香料末全浮起，试时，定先喝口汤，有风柑叶的细味，全靠它赢了红咖喱，想吃，没问题。

“招牌水晶饺”，半透明水晶皮中，包着大量鱼和猪肉，可媲美狮子头的肉碎，边吃边抹放了干葱、醋混开的酱，吃得滋滋声。

“蓝花叉烧板面”是用自家种的蓝花，当面染料，揉出紫颜色，胜彩绘。把又肥又密的叉烧，煎后和大馄饨摆上，鲍鱼汁往下一倒，极快就闻到花香，凭这点，绿油油的波菜面哪及得上？

专为护肤配方的**“养颜美肝茶”**，标明降肝火、治头痛、排毒。多喝，长春不老。